

Tortine di pesca e amaretto con Nutella®

Media

2 h 30 min



INGREDIENTI

PER 14 PORZIONI

2 uova

80 g di albume (albume di 2 uova)

2 tuorli d'uovo

160 g di zucchero di canna

280 g di panna

350 g di farina di mandorle

65 g di farina di riso

un pizzico di sale

1 stecca di vaniglia

1 bicchierino di Grand Marnier

30 g di amaretti

400 g di pesche sciroppate

140 g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Tagliate la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello e raschiate via i semi.

In una ciotola grande, mescolate 2 uova intere, 2 tuorli d'uovo, la panna, 140 g di zucchero di canna, il pizzico di sale, i semi di vaniglia e il Grand Marnier.

Sbattete tutto e aggiungete poi la farina di riso setacciata con la farina di mandorla, continuando a sbattere.



2

In un'altra ciotola, montate a neve gli albumi con i restanti 20 g di zucchero di canna e aggiungeteli delicatamente alla prima miscela.



3

Ungete e infarinate piccoli stampi di alluminio singoli. Riempite ciascuno di essi fino a poco più della metà con la pastella.

Posizionate alcuni pezzi di pesche sciroppate (ben sgocciolate) e alcune briciole di amaretti.

Infornate a 180 °C sulla griglia di cottura a metà forno per circa 25 minuti (o fino a quando le tortine non sono dorate).

Inserire uno stuzzicadenti di legno nella pasta per controllare se sono ben cotte.



4

Tirate fuori le tortine dal forno e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente.

Con uno stampo ad anello, ritagliate un pezzo dal fondo di ogni tortina (delle dimensioni di mezzo tappo di sughero da vino).

Con una tasca da pasticciere, riempite ogni foro con 10 g di Nutella® e chiudetelo con un pezzo della tortina tolta in precedenza.